

42.442

EXPEDIENTE DE SOLICITUD INTERNACIONAL N°  
PCT/ES2004/000548, "Procedimiento para el  
acondicionamiento y conservación de larga duración sin  
cadena de frío, de productos cárnicos".

---

ESCRITO CORRIGIENDO IRREGULARIDADES.  
(Artículos 3.4.i) y 14.1 y Regla 26) del PCT)

ILMA. SEÑORA,

DON MANUEL MANRESA VAL, Agente de la Propiedad Industrial (471/5 – Colegiado n. 204), con Oficina profesional en 08007 BARCELONA, Rambla de Catalunya n. 32, obrando en nombre y representación de Don Pablo Román CURUTCHET FERREIRA, INTA, INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA, Don Marcelo MASANA, Don Sergio VAUDAGNA y Don Guillermo SÁNCHEZ, con domicilio en 08013 BARCELONA, Mallorca n. 464, el primero de ellos y en 1033 BUENOS AIRES (Argentina), Av. Rivadavia 1439, el resto, según se acredita, a V.I. muy atentamente expone:

Que, según INVITACIÓN PARA CORREGIR IRREGULARIDADES EN LA SOLICITUD INTERNACIONAL conforme a los artículos 3.4.i) y 14.1 y regla 26 del PCT, emitida por esa Oficina Receptora en fecha 23 de diciembre de 2004, en relación con la solicitud internacional de referencia y con el fin de subsanar las irregularidades señaladas en los Anexos A, apartado 1.c, y B1, apartado 1.q, esta parte acompaña con el presente escrito Autorizaciones a favor del Agente que suscribe y otorgadas por los solicitantes Don Pablo Román CURUTCHET FERREIRA para todos los estados designados, INTA, INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA para todos los estados designados salvo los Estados Unidos de América y por Don Marcelo MASANA, Don Sergio VAUDAGNA y Don Guillermo SÁNCHEZ, como solicitante para los Estados Unidos de América únicamente.

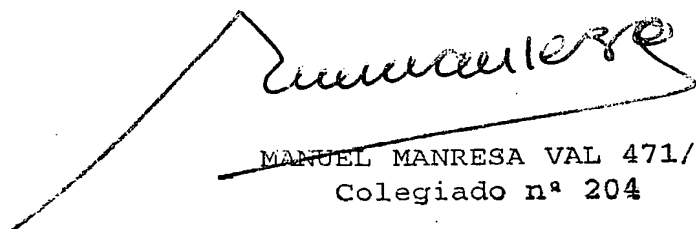
Que, en relación a las irregularidades indicadas en el Anexo B1, apartado 1.q, en relación a los caracteres de las mayúsculas utilizados en el texto de la Descripción, esta parte acompaña al presente escrito nuevas páginas 7 y 8 de la Descripción, por triplicado, en donde se ha tenido en cuenta la altura de las mayúsculas, para que la misma sea superior a 0,21 cm, cumpliendo así los requisitos de tamaño mínimo de los caracteres establecidos para las solicitudes internacionales.

En méritos a lo anteriormente expuesto, el Agente que suscribe

SUPLICA

Que, se tenga por presentado el presente escrito para corregir irregularidades en la solicitud internacional PCT/ES2004/000548, con fecha de presentación internacional 7 de diciembre de 2004, por "Procedimiento para el acondicionamiento y conservación de larga duración sin cadena de frío, de productos cárnicos" y se proceda a la unión al expediente en debate de las Autorizaciones otorgadas por todos los solicitantes Don Pablo Román CURUTCHET FERREIRA, INTA, INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA, Don Marcelo MASANA, Don Sergio VAUDAGNA y Don Guillermo SÁNCHEZ que se aporta, a la vez que se tenga por subsanado el tamaño de los caracteres utilizados en el texto de la Descripción.

MADRID, A 19 ENE. 2005



MANUEL MANRESA VAL 471/5  
Colegiado n° 204

ANEXOS:

- Autorizaciones (2) firmadas por todos los solicitantes.
- Páginas 7 y 8, por triplicado.

ILMA. SRA. DIRECTORA DE LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y  
MARCAS. MADRID.- pm.

Se sometieron las cajas a irradiación con rayos gamma en el Centro Atómico de Ezeiza hasta acumular una dosis mínima de 15kGy.

Las siguientes tablas o cuadros de resultados, elaborados por el INTA y firmados en Febrero de 2003 en el Centro de Investigación de Agroindustria de Morón, Prov. de Buenos Aires, indica las bondades del procedimiento según la presente invención y el logro de los objetivos planteados.

|  |                       |                     |                             |                                   |  |                               |
|--|-----------------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|-------------------------------|
| Concentración de sales en solución: ClNa (%): 18,96 %                    |                       |                     |                             | NO2Na (g/kg): 0,9 g/kg            |  |                               |
| Observación: Masajeado continuo durante 8 horas.                         |                       |                     |                             |                                   |  |                               |
| Rendimiento de la bolsa.   |                       |                     |                             |                                   |  |                               |
| No. de Bolsa   | Peso nominal bolsa, g | Peso total bolsa, g | Carne sometida a proceso, % | Recortes, %                       | Grasa, %                               |                               |
| 1  | 11300,00              | 11300,00            | 63,78                       | 22,89                             | 13,33                                  |                               |
| 2  | 10500,00              | 10480,20            | 60,16                       | 31,87                             | 7,97                                   |                               |
| 3  | 8850,00               | 8736,30             | 60,96                       | 26,21                             | 12,83                                  |                               |
| 4  | 11600,00              | 11473,40            | 66,75                       | 27,03                             | 6,22                                   |                               |
| 5  | 10450,00              | 10358,50            | 60,53                       | 30,71                             | 8,76                                   |                               |
| 6  | 10700,00              | 10700,00            | 64,88                       | 30,77                             | 4,55                                   |                               |
| Variación de peso de cada corte durante el proceso.                      |                       |                     |                             |                                   |  |                               |
| No. muestra  | Corte                 | Peso inicial, g     | Nivel de inyección real, %  | Variación al iniciar masajeado, % | Variación D. Resquemado y masajeado, % | Variación D. De la cocción, % |
| 1  | Paleta                | 3427,30             | 19,82                       | 17,49                             | -1,41                                  | -30,38                        |
| 2  | Chingolo              | 1444,70             | 19,84                       | 16,77                             | -1,21                                  | -39,26                        |
| 3  | Marucha               | 2334,90             | 20,57                       | 17,39                             | -0,62                                  | -27,67                        |
| 4  | Paleta                | 2971,50             | 20,39                       | 18,12                             | -1,38                                  | -23,60                        |
| 5  | Chingolo              | 1281,40             | 21,09                       | 17,19                             | -2,30                                  | -36,87                        |
| 6  | Marucha               | 2052,30             | 20,42                       | 17,02                             | -2,04                                  | -25,16                        |
| 14   | Chingolo              | 1226,40             | 20,88                       | 18,16                             | -2,35                                  | -30,99                        |
| Rendimientos referidos a la cantidad de materia prima sometida a proceso |                       |                     |                             |                                   |  |                               |
| No. muestra  | No. Bolsa             | Corte               | Rendimiento individual, %   | Rendimiento global, %             |  |                               |
| 1  |                       | Paleta              | 85,70                       | 84,92                             |  |                               |
| 2  | 1                     | Chingolo            | 76,30                       |                                   |  |                               |
| 3  |                       | Marucha             | 89,10                       |                                   |  |                               |
| 4  |                       | Paleta              | 93,14                       | 88,99                             |  |                               |
| 5  | 2                     | Chingolo            | 78,02                       |                                   |  |                               |
| 6  |                       | Marucha             | 89,82                       |                                   |  |                               |
| 14   |                       | Chingolo            | 84,82                       |                                   |  |                               |

BEST AVAILABLE COPY



42.442

EXPEDIENTE DE SOLICITUD INTERNACIONAL N°  
PCT/ES2004/000548, "Procedimiento para el  
acondicionamiento y conservación de larga duración sin  
cadena de frío, de productos cárnicos".

---

APORTANDO DOCUMENTO DE PRIORIDAD

ILMA. SEÑORA,

DON MANUEL MANRESA VAL, Agente de la Propiedad Industrial (471/5 – Colegiado n. 204), con Oficina profesional en 08007 BARCELONA, Rambla de Catalunya n. 32, obrando en nombre y representación de Don Pablo Román CURUTCHET FERREIRA, INTA, INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA, Don Marcelo MASANA, Don Sergio VAUDAGNA y Don Guillermo SÁNCHEZ, con domicilio en 08013 BARCELONA, Mallorca n. 464, el primero de ellos y en 1033 BUENOS AIRES (Argentina), Av. Rivadavia 1439, el resto, según se tiene acreditado, a V.I. muy atentamente expone:

Que, en fecha 7 de diciembre de 2004, se presentó en esa Oficina Española de Patentes y Marcas la Solicitud Internacional n° PCT/ES2004/000548 aplicable a "Procedimiento para el acondicionamiento y conservación de larga duración sin cadena de frío, de productos cárnicos", reivindicando prioridad de la patente argentina n° 030104507 del 05.12.2003, cuya solicitud se depositó sin el documento de prioridad correspondiente.

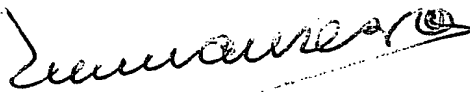
**BEST AVAILABLE COPY**

Que cumplimentando lo dispuesto en la Regla 17.1 del Reglamento del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT) y a fin de acreditar el derecho a la prioridad invocada en esta solicitud de patente, esta representación, en unión del presente escrito, acompaña copia certificada de la solicitud de patente argentina nº 20030104507 del 05.12.2003.

En su virtud,

SUPLICA a V.I. que, habiendo presentado en tiempo y forma reglamentarios el presente escrito y en mérito de las manifestaciones que anteceden, se sirva unir al expediente en debate el citado documento y proseguir con la tramitación de esta Solicitud Internacional nº PCT/ES2004/000548, reivindicando prioridad de la patente argentina nº 20030104507 del 05.12.2003, por ser de justicia que respetuosamente insto.

MADRID, A 20 ENE. 2005



MANUEL MANRESA VAL 471/5  
Colegiado nº 204

ANEXOS:

- Documento de prioridad.

ILMO. SRA. DIRECTORA DE LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y  
MARCAS. MADRID.- pm.

**BEST AVAILABLE COPY**